Nr. 49. Kraków, 9 Grudnia 1898. Rok XV.

TYGODNIK ROLNICZY

Organ c. k. Towarzystwa Rolniczego Krakowskiego

wychodzi w każdy piątek.

Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi: w państwie austr. rocznie 6 złr., półrocznie 3 złr., dla członków Towarzystw rolniczych i uczniów zakładów naukowych rolniczych rocznie 4 złr.; w Królestwie Polskiem rocznie 5 rs., a w państwie niemieckiem 10 marek. Pojedynczy numer 12 ct.

Prenumeratę należy nadsyłać do Administracyi: **Kraków, ul. Basztowa l. 6.**

Rękopisy nie nadające się do druku zwraca się tylko na żądanie i na koszt autora.

Listów nieopłaconych nie przyjmuje się.

Przedruk artykułów bez upoważnienia podpisanych autorów i podania źródła nie dozwolony.

Adres Redakcyi: **Kraków, ul. Batorego l. 22.**

Cena ogłoszeń za wiersz trójszpaltowy petitem lub jego miejsce 8 ct. za pierwszy raz, a 5 do 6 ct. za następne powtarzania. Drobne ogłoszenia prenumeratorów »Tygodnika Rolniczego« o sprzedaży lub poszukiwaniu produktów, posadach i t. p. 4 ct. za wiersz petitu. Ogłoszenia przyjmuje Administracya „Tygodnika Rolniczego" w Krakowie, ulica Basztowa l. 6.

TREŚĆ.

Organizacya produkcyi masła eksportowego w Danii.

(Dokończenie).

III.

Głównym punktem, z którego odbywa się wywóz masła, jest Kopenhaga. Handlarze wysyłający masło trwałe z Danii, zawierają umowy z domami wywozowymi w Hamburgu, Londynie, Liwerpoolu i t. d., gdyż w Kopenhadze niema instytucyi podobnych. Dzieje się to zwykle w marcu i w kwietniu, przyczem ustanawia się cenę i ilość dostawy na cały rok. W ten sposób dostawcy wiedzą, jakie są rozmiary zapotrzebowania na cały rok z góry i mogą robić zapasy w czasie, gdy masło jest tańsze. Pakowanie odbywa się przeważnie w czerwcu, lipcu i sierpniu.

Firma Busk jun. et Co (obecnie towarzystwo akcyjne) zaprowadziła przed paru dziesiątkami lat metodę zalutowywania masła konserwowego w puszki blaszane, która dziś jest w powszechnem użyciu.

Masło, przeznaczone na ten cel, wygniata się na maszynie w obszernych, dobrze przewietrzanych piwnicach, dosala się, a w razie potrzeby i dofarbowuje. Szczególną uwagę zwraca się przytem na to, aby wygniatanie było możliwie doskonałe, t. j., żeby masło zawierało jak najmniej wody. Do solenia używa się rozpraszacza prostej konstrukcyi, połączonego z wygniataczem i wprawianego w ruch podczas wygniatania; posypuje on masło bardzo drobnym proszkiem soli.

Przygotowane należycie masło wciskają maszyny do puszek rozmaitej wielkości (obejmujących od kilku do 1 funta) i dno puszki przylutowuje się. Pokrywka zawczasu już jest przylutowaną paseczkiem blaszanym, który przy otwarciu puszki oddziera się zapomocą małej rączki.

Po zalutowaniu próbuje się szczelność puszki, zostawiając ją na 24 godzin na bardzo czułym papierze jedwabnym i raz ją w ciągu tego czasu przewracając. Jeśli żadna plama nie ukaże się na papierze, to puszkę uważają za szczelną. Od czasu do czasu przechowują zalutowane puszki przez 12—18 miesięcy, aby zbadać trwałość masła.

Puszki układają w skrzyniach drewnianych, zasypując próżne przestrzenie łupinami ryżowemi jako złym przewodnikiem. Poprzednio używano w tym celu soli, którą po odpakowaniu obracano na zwykły użytek. Posługują się też i łupinami hreczanemi. Na zaplombowanych pakach znajduje się prócz znaku firmy i t. d. napis: »Trzymać w chłodzie«.

Do opakowania świeżego masła dla użytku na miejscu, służą puszki porcelanowe, zawartości 1 klg. i baryłki drewniane. Baryłki te po użyciu wygotowują w ługu, poddają działaniu pary i puszczają na nowo w obieg.

Naczynia i skrzynie do opakowania masła trwałego wyrabiają się w samym zakładzie; wyrabiają tu także i naczynia dla rozwożenia mleka w mieście, wprowadzając ustawiczne udoskonalenia.

Firma Busk i Ska nie nabywa obecnie masła bezpośrednio od mleczarń, lecz od handlarzy masłem. Zmianę tę tłumaczył reprezentant firmy tą okolicznością, że nowy sposób pozwala mu łatwiej nabywać właściwe masło w należytej ilości w czasie, gdy odbywa się pakowanie, bez narażania się na ryzyko. Zwyczaj podobny zaczyna torować sobie drogę i do innych firm eksportowych, świadcząc o zyskowności handlu eksportowego.

Ilość masła trwałego, wywożonego z Danii, wynosi według statystyki tego kraju przeciętnie 3,700.000 funtów rocznie (w ciągu czterolecia od 1892 do 1895). Większa część jego idzie do Brazylii.

Pakowanie masła podczas miesięcy letnich zapobiega przepełnieniu rynków w czasie, gdy produkcya masła jest najwięk-

szą; przyczynia się więc do wyrównania cen. Ważnym czynnikiem przy handlu na wielką skalę jest, jak wiadomo, jednostajność podaży; pod tym względem także produkcya duńska odpowiada wszelkim wymaganiom. Biorąc liczby wykazujące wielkość przywozu masła duńskiego do Anglii, na każdy miesiąc 1895 r. znajdujemy wprawdzie, że wahają się one pomiędzy 60.000 a 116.500 centnarów, ale wahania te są zupełnie przypadkowe i nie stoją w żadnym związku z miesiącami największej lub najmniejszej produkcyi masła.

Piwnice, w których przechowywa się masło przed naładowaniem, w większej części miast portowych są prostą przeciwnością tego, czegoby od nich żądać należało. Stosuje się to zwłaszcza do Hamburga. I w Kopenhadze postęp w tym kierunku jest mniejszy niż w innych zakresach techniki eksportowej. Jednak nawet piwnice dawnego typu stoją tu wyżej od najlepszych hamburskich. Zupełnie odmienne są nowe, wysokie, o murach śnieżnej białości, czystych podłogach, zaopatrzone w mechaniczne urządzenia dla przenoszenia większych baryłek z masłem. Mają te nowe piwnice również dobrą wentylacyą i urządzenie dla regulowania temperatury zapomocą przypływu ciepłego lub zimnego powietrza. Słowem, odpowiadają wszelkim wymaganiom wiedzy.

Oglądając piwnice w Kopenhadze, autor znajdował w nich obok przeznaczonego do eksportu duńskiego masła, także przywiezione szwedzkie, fińskie i rosyjskie. Już wyżej była o tem mowa, iż wywóz najlepszego produktu miejscowego pociąga za sobą przywóz i konsumcyę gorszych gatunków masła z zagranicy a nawet margaryny, a więc pogorszenie odżywiania uboższej ludności. W Danii zamiana ta odbywa się, jak się zdaje, z zupełną świadomością, gdyż handel przywozowy i wywozowy skoncentrowany bywa często w jednem ręku.

Statki do przewozu masła mają przestrzenie oziębiane zapomocą systemu rur z zimnem powietrzem. Maszyna oziębiająca zaczyna działać od chwili, gdy rozpoczyna się ładowanie masła.

Istnieje w Kopenhadze komisya sądu polubownego, złożona z 2 kupców i 2 gospodarzy wiejskich dla rozstrzygania sporów, mogących powstać przy sprzedaży masła między kupcami a mleczarniami. Od niewielu lat istnieje kontrola państwowa nad wszelkiem masłem, przeznaczonem do wywozu pod względem jego czystości, t. j. niesfałszowanego stanu.

IV.

Na wyspach Seeland, Laaland, Falster i Bornholm powstał przed kilku laty związek wywozowy, do którego w swoim czasie należało przeszło 100 mleczarń. Celem jego jest wywóz bezpośredni swoich produktów do Anglii (gdzie utrzymuje własnego agenta handlowego), niemniej i sprzedaż w kraju. W Esbjerg, na zachodnim brzegu Jutlandii, powstał również od dwóch lat związek eksportowy, którego głównym zadaniem nie jest wszakże wysyłanie masła trwałego, lecz świeżego w skrzyniach do Anglii. Należy do niego ze 20 mleczarń na podstawach podobnych do tych, na jakich tworzą się mleczarnie związkowe. Lokal, służący do opakowania masła, znajduje się w Esbjerg koło samego portu i urządzony jest według wszelkich wymagań pod względem czystości i t. d. Masło pakuje się w paczki według francuskiej metody po 1 lub 2 funty a następnie układa w skrzynki, zawierające po 12 lub 24 takich paczek. Masło wysyła się przeważnie »świeże«, a więc nie solone wcale lub bardzo mało. Według liczb podanych na ostatniem zebraniu ogólnem w listopadzie 1897, wysłano w ciągu tego roku 2,800.000 funtów świeżego i 770.000 solonego masła.

Należą do spółki mleczarnie rozmaitej wydajności, przerabiające od 4000 do 10.000 litrów mleka dziennie. Obowiązane są one odstawić do spółki cały swój wyrób. Przed pakowaniem przywiezione masło po części się zgniata razem, aby otrzymać jednostajny produkt. Masło dostarczane przez pojedyńcze mleczarnie klasyfikuje się według trzech klas oznaczających cenę, którą związek wypłaca mleczarniom. Niższe od 3-ej klasy gatunki zwraca się lub sprzedaje na osobny rachunek mleczarni, która ich dostarczyła.

Klasyfikacya taka wywoływała początkowo niezadowolenie spólników, dziś wszakże trudność ta została już przezwyciężoną, a wynikiem jest coraz jednostajniejsza produkcya ze strony pojedyńczych mleczarń. Nadzorujący stroną techniczną w oddziale pakunkowym jest zarazem i instruktorem dla mleczarń zjednoczonych. W razie dostrzeżenia stałych wad masła, udaje się on nieraz do odpowiedniej mleczarni, aby na miejscu wykryć ich przyczynę i usunąć je.

W ciągu ostatniego roku wypłacano przeciętnie 90, 91 koron duńskich (99·30 marek) za 50 klg. masła. Koszta opakowania (biorąc pod uwagę całe utrzymanie oddziału pakunkowego) wynoszą około 5 ör (około 5.6 fenigów) na funt masła. Strata przy opakowaniu (t. j. różnica pomiędzy wagą przyjętego a wyekspedyowanego masła) wynosi $^3/_4$%.

Dostawa masła z mleczarni do Esbjerg odbywa się w wagonach oziębianych, podobnych do tych, jakie opiszemy niżej, a których używa się także do przewozu mleka.

Ruch spółkowy wywozowy nie jest, zdaje się, życzliwie widziany przez firmy wielkie w Kopenhadze; o jego rozwoju wszakże świadczy wydana przez jedno z pism fachowych w Jutlandyi *) »normalna ustawa« dla podobnych związków. Podajemy kilka wyjętych z niej punktów:

§ 2. Celem związku jest osiągnięcie przez połączone mleczarnie najwyższych cen za masło drogą wspólnej sprzedaży, oraz wprowadzenie odpowiedniej do jakości oceny, aby w ten sposób podnieść dobroć masła.

§ 3. Osiągnięty w ciągu tygodnia przez sprzedaż masła zysk, po odtrąceniu kosztów sprzedaży, dzieli się między wspólników w stosunku do przeciętnej ceny i jakości masła na podstawie oceny. Przy ocenie, produkt dzieli się na 3 klasy, z różnicą wynoszącą 1 koronę dla każdej klasy.

§ 10. Mleczarnie obowiązane są dostarczać tylko świeżego i zdrowego mleka i poddawać się wszelkiej kontroli, jaką zarząd wyznaczy na wniosek komisyi reprezentacyjnej.

V.

Na bliższe uwzględnienie zasługuje tu mleczarnia, założona przez Buska w Kopenhadze, o której już kilkakrotnie nadmienialiśmy. Jest ona obecnie własnością towarzystwa akcyjnego. Instytucya ta ma widoki nieco szersze niż zwykłe przedsięwzięcie przemysłowe: celem jej jest nie tyle zapewnienie wysokiej dywidendy akcyonaryuszom, ile dbałość o to, by ogół otrzymywał dobre i zdrowe mleko. Akcyonaryusze pobierają rocznie tylko 5% od kapitału zakładowego; zysku zaś pozostałego używa się na pomnożenie urządzeń, mających na celu ulepszenie produktu.

Mleczarnia ta mieści się na przedmieściu Frederikeborg;

*) Ugeblad for de samoirkende judske Mejeriforeninger Nr. 10 grudnia 1897.

nazwa jej jest *Solbyerg Mejeri*. Kierownik główny, który jest zarazem i założycielem, trzyma się tej zasady, że główną podstawę zalet produktów mlecznych stanowi pochodzenie mleka od zdrowych krów, oraz czystość w jego otrzymywaniu, pasteuryzacya zaś i sterylizacya są tylko środkami pomocniczymi, wcale nie upoważniającymi do zaniedbania owych głównych warunków. Zgodnie z takiem zapatrywaniem gospodarze dostarczający mleka, obowiązani są poddawać krowy swoje kontroli weterynarzy, odbywającej się co dwa tygodnie. Również bierze się pod uwagę paszę, oraz wszystko, co wpływa na dobroć mleka. Tylko na specyalne żądanie kupujących poddaje się tym zabiegom mleko dla dzieci, które dostarcza się w butelkach. Również w butelkach sprzedaje się znaczną ilość niesterylizowanego mleka; śmietankę zaś tylko w butelkach. Napełnia się butelki natychmiast po przefiltrowaniu; zatyka się zwykłymi korkami, ale starannie wybranymi i za każdym razem nowymi.

Wszyscy robotnicy zajęci w mleczarni, mężczyzni i kobiety, mają całą odzież białą; w samej mleczarni przeważają kobiety.

Mleko przywiezione wieczorem, idzie na sprzedaż rankiem, jako zwykłe, niezebrane mleko. Robota trwa w nocy, dopóki wszystkie wozy mleczne nie staną gotowe do wyjazdu. Mleko przywiezione zrana wylewa się do naczyń walcowych Schwartza, o średnicy około 30 cm., dla zebrania śmietanki. Naczynia te wstawia się do wody z lodem. Wieczorem śmietankę zbiera się, a pozostałe mleko o $^3/_4$—$1^0/_0$ zawartości tłuszczu sprzedaje się jako zebrane po 8 ör (9 fenigów za 1 litr; mleko niezebrane sprzedaje się po 16 ör za litr. Mleka tego używa się także na wyrobienie serów. Śmietanki niesprzedanej w stanie świeżym używa się do wyrobu masła. Mleko niezebrane, niesprzedane w mieście, ogrzewają do 40°C i wstawiają do wody chłodnej, dla ustania się. Ogrzewanie ma na celu utworzenie prądów, które sprzyjać mają oddzieleniu się warstwy śmietanki.

Pasteuryzacya mleka dla dzieci odbywa się w skrzyniach czworobocznych z wodą, do których zanurza się zakorkowane butelki z mlekiem (po 6 lub 8 na raz). Butelki przyciska się żelazną płytą, skrzynkę zakrywa się hermetycznie i ogrzewanie odbywa się zapomocą pary, wpuszczanej do wody w ciągu 30 minut przy 85°C. Potem otwierają skrzynię i oziębiają zawartą w niej wodę do 40°C, stopniowo dodając zimnej. Gdy osiągnięta zostanie ta temperatura, butelki wyjmują i stawiają do wody z lodem. Należy to czynić ostrożnie, gdyż inaczej butelki łatwo pękają.

Śmietanki przeznaczonej do wyrobu masła nie pasteuryzuje się; zakwaszanie odbywa się w kadziach drewnianych, wyścielanych wewnątrz blachą cynkową. Zakwaska przygotowuje się na miejscu. Do zbijania masła używają zwykłych holsztyńskich maślnic. Wydzielane masło zgniata się najprzód ręką i soli się. Następnie umieszcza się na parę godzin w skrzyniach z lodem dla stwardnienia i daje na wygniatacz mechaniczny. Owo pierwsze wygniatanie ręczne zasługuje na zarzut ze stanowiska hygienicznego; znajdują wszakże, że w tym miękkim stanie, w jakim masło wyjmuje się z kierzni, ucierpiałoby na wygniataniu mechanicznem.

Naczynia czyszczą przy pomocy wody wapiennej — środek powszechnie używany w Danii; później dopiero poddają działaniu pary. Jako źródło siły mechanicznej oraz potrzebnej do ogrzewania pary, służy maszyna parowa o 30 siłach.

W całem urządzeniu mleczarni nie widać żadnych śladów zbytku; natomiast czystość idealna, porządek i regularność czynności rzucają się w oczy zwiedzającemu. Wentylacya jest tak doskonałą, że nie czuje się wcale zapachu mleka lub masła.

Do rozwożenia mleka po mieście używa się 40 wozów, wyjeżdżających codziennie; przy każdym jest 4 chłopców, roznoszących mleko do mieszkań, co stanowi razem z woźnicami 160 osób i 50 koni, używanych jedynie do rozwożenia mleka.

Wozy urządzone są według typu Pratzera; drzwiczki zaopatrzone są w plomby, tak, że obsługa wozu nie ma przystępu do naczyń z mlekiem. Butelki z mlekiem zwyczajnem, dziecinnem i ze śmietanką są również zaplombowane.

Masła nie sprzedaje się z wozów, lecz oddaje do zakładu ekspedycyjnego w mieście, gdzie, jak już wyżej była o tem mowa, pakuje się je do puszek porcelanowych i drewnianych baryłek. Istnieje także w mieście kilka sklepów do sprzedaży mleka.

Szczególną uwagę zwraca się na zachowanie czystości w stajniach przy mleczarni; na podściół używa się torfu.

Na początku już zaznaczyliśmy niektóre z warunków dających Danii pierwszeństwo w handlu eksportowym masłem. Przedstawione tu fakta, odnoszące się do produkcyi, tłumaczą nam łatwo, że jednym z pierwszych wśród tych warunków, jest dobroć produktu, osiągnięta przez rozumny współudział całego społeczeństwa i przez szerokie zastosowanie zasady kooperacyjnej (współdzielczej), tak w produkcyi, jak i w eksporcie. Zastosowanie jej dało możność powołania do pracy i zorganizowania rozproszonych i drzemiących sił produkcyjnych włościaństwa.

W. M. Kozłowski.

Dzisiejsze stosunki hodowli koni w Huculszczyźnie.

Napisał
Stefan Bojanowski.

Wschodnio południową część Beskidu Wysokiego, pomiędzy Łomnicą a Białym Czeremoszem i potokiem Putyły zamieszkuje jeden z najdzielniejszych rodów góralskich — huculi. Punktem środkowym ich osad jest Mikuliczyn. Od sąsiadów bojków odgranicza ich wielka puszcza, zwana Czarnym lasem, okrywająca pierwotnymi borami obszar kilku tysięcy morgów, pomiędzy rzekami Bystrzycą sołotwińską i Oporem.

Podczas gdy sąsiad hucuła, bojko, mimo nieurodzajnej swej gleby, pługiem i rydlem sięga wszędzie, gdzie tylko może wydostać kawał ziemi z pod lasu i kamieni, a nie dając się zrazić zawodami, ziemię uprawia i zasiewa, to przeciwnie hucuł do rolnictwa nie ma ani zmysłu ani zamiłowania, małe tylko skrawki ziemi przy domu uprawia sposobem ogrodowym, nieomal wyłącznie zajmuje się tylko chowem inwentarza, a głównem i najprzyjemniejszem jego zatrudnieniem jest pasterstwo na połoninach.

Ze zwierząt domowych chowa hucuł bydło rogate, owce i trzodę chlewną, ale nadewszystko przekłada konia, który, jak wiadomo, jest tam zupełnie odrębnego, nigdzie indziej nie spotykanego a wcale niepospolitego typu. Mówię »typu« nie chcąc powiedzieć »rasy«, bo konia huculskiego wytworzyły naturalne, lokalne i niezwykłe warunki wychowu, obfita pasza na połoninach i ciągły training po górach a nie umiejętna w tym kierunku hodowla, — bo ten sam koń huculski, chowany generacyami na równinach, w stajni, pod derą, na innej paszy i przy innej pracy jak w huculszczyźnie, będzie innym koniem, z pewnością gatunkowo gorszym.

Na posiedzeniu Komitetu Towarzystwa rolniczgo krakowskiego dn. 8-go października b. r. wydelegowany zostałem do wschodniej Galicyi celem zakupu ogierów rozpłodowych i zbadania stosunków hipologicznych w huculszczyźnie. Podróż tą odbywałem wspólnie z p. Kazimierzem Ostoja-Ostaszewskim, który jako wytrawny hipolog na każdym kroku służył mi swemi nader cennemi wskazówkami i radami.

W dniach 13, 14 i 15 października byliśmy na jarmarku w Nadwórnej, dokąd spędzono około 170 koni. Typ konia huculskiego był tam jednakże nadzwyczaj słabo reprezentowany, a ogiera nie było żadnego. Co do jakości znajdujących się na jarmarku klaczy, któreby można zaliczyć do typu huculskiego, to były one tego rodzaju, że nie można ich uważać za materyał odpowiedni do rozpłodu.

Z Nadwórnej pojechaliśmy koleją do Delatyna, a stamtąd częścią wózkiem, częścią pieszo udaliśmy się w okolicę Dory, Mikuliczyna, Tartarowa i Worochty. Na całej tej przestrzeni nietylko żadnego ogiera — hucuła nie widzieliśmy, ale nawet nigdzie o niego nie mogliśmy się dopytać. Z Worochty pojechaliśmy do Żabiego konno, bo inaczej tam się nie można dostać.

W Żabiu i okolicy widzieliśmy wszystkiego tylko 6 ogierków i to:

Jednego w Żabiu samem u p. W. szpakowatego, półtorarocznego, bardzo miernej jakości i to nie czystego hucuła; Matka bowiem wyżej wspomnianego ogierka, którą widzieliśmy, jest klaczą mającą widocznie dużo w sobie krwi arabskiej; nieźle zbudowana z wielkim temperamentem i dobrymi ruchami, przedstawiała wprawdzie całość dość dodatnią, jednakże nie typu huculskiego. Syn jej, niebardzo zresztą wiadomego pochodzenia, ale prawdopodobnie po ogierze rządowym, może nawet hucule, w Żabiu stanowiącym, jest okazem nie przedstawiającym obecnie i nie rokującym wcale w przyszłości jakiejkolwiek wartości hodowlanej.

Trzy następujące ogierki widzieliśmy również w Żabiu samem i to u handlarza koni p. G., z których jednego dwuletniego karego, zakupił p. Ostoja-Ostaszewski. Ponieważ koń ten był za młody, przytem kulawy na przednią prawą nogę, nie dosyć typowy i mało rozwinięty, przeto nie mogłem go kupić na reproduktora. Dwa drugie półtoraroczne, jeden kasztanowaty a drugi niewyraźnej ceglastej maści, nie przedstawiały wogóle żadnej wartości jako konie, a tem mniej jako materyał rozpłodowy. Piątego karego, półtorarocznego ogierka widzieliśmy w jakimś przysiołku bardzo wysoko położonym o 9 *km.* od Żabiego odległym. Koń ten był tego rodzaju, że śmiało służyćby mógł jako model konia o fałszywej budowie.

Szósty i ostatni przyprowadzony z połonin w celu sprzedaży, był to półtoraroczny ogierek, szpakowaty, ale również bez żadnej wartości.

W naszych wycieczkach z Żabiego w okolicę, do przysiołków i na połoniny, a nawet po drodze już z Worochty do Żabiego, śmiało powiedzieć mogę, widzieliśmy dość wiele jeszcze klaczy bardzo typowych i zupełnie dobrych. Wspomnę tylko o jednej klaczy 12-stoletniej krasej, którą widzieliśmy w bliskości Ilci. Klacz ta długa i głęboka w korpusie, o nizkim szeroko rozstawionym fundamencie, długiej szyi i ładnej główce, gdyby miała nieco więcej normalne zadnie nogi, byłaby okazem po prostu powiedziawszy »wspaniałym«. Właściciel, stary hucuł wiedział widocznie co ma, bo klaczy tej wcale nam nie chciał sprzedać, a znudzony podwyższaniem przez nas ceny, popędził konia i odjechał, nie pożegnawszy się nawet z nami.

W okolicy Żabiego musiał być widocznie kiedyś krasy ogier, niepospolitej wartości jako reproduktor, — bo nieomal wszystkie krase konie, któreśmy widzieli w okolicy Żabiego, a nawet już we Worochcie (na jednej takiej klaczy jechałem z Worochty do Żabiego), wyróżniały się jako lepsze okazy.

Klacze więc dobre, a mianowicie starsze widzieliśmy, natomiast starszego ogierka jak dwuletniego nie widzieliśmy nigdzie i nigdzie nawet nie mogliśmy się o takiego dopytać. Żydzi w Żabiu, dowiedziawszy się, że ktoś przyjechał zakupywać ogiery, aby coś przytem zarobić, zaraz pierwszego dnia na noc rozpierzchli się konno po okolicy w poszukiwaniu za starszymi ogierami, — ale popowracali jedni drugiego, inni trzeciego i czwartego dnia z wiadomością, że starszych ogierów nigdzie nie ma.

Przypuszczać więc należy, że albo starszych ogierów wcale niema, albo może wreszcie jaki jest, ale tak ukryty, że go odszukać nie można.

Dla czego tak jest, łatwo to sobie można wytłómaczyć, zbadawszy w huculszczyźnie stosunki hipologiczne na miejscu. Sprawa z końmi ma się bowiem tam, jak następuje:

W powiecie kossowskim, do którego należy gmina Żabie, prawo o puszczaniu do obcych klaczy tylko ogierów licencyonowanych, — jak mnie w urzędzie gminnym poinformowano, obowiązuje, jednakże żadna jeszcze komisya licencyonująca ogiery, do tego czasu nigdy tam nie urzędowała! Skutkiem tego w gminie Żabie, liczącej 8000 mieszkańców na przestrzeni 12 mil kwadratowych i z ilością mniej więcej 800 klaczy [w urzędzie gminnym w Żabiu spis koni z r. 1898 wykazuje tylko 425 klaczy, ale zapisane są tam tylko konie użytkowe, w bliskości domu będące, — a nie policzone są klacze, które się pasą na połoninach], niema ani jednego licencyonowanego ogiera, do stanowienia obcych klaczy uprawnionego, a będącego własnością prywatną.

W Żabiu jest wprawdzie jedna stacya ogierów rządowych, ale w roku bieżącym stanowiły tam tylko trzy następujące ogiery: dwa hucuły, a mianowicie Czeremosz Nr. 145 i Czeremosz Nr. 13, oraz jeden pół krwi arab Luby Nr. 371.

Żandarmerya, chodząc po górach i połoninach, jak mię na miejscu zapewniano, wyłapuje i notuje starsze ogierki nad półtora roku, pasące się wspólnie z innymi końmi na połoninach i podaje ich właścicieli do starostwa w Kossowie do kary.

(Dokończenie nastąpi).

Hodowla ziemniaków w Nowejwsi w roku 1898.

Podczas próbnego kopania jest prawie niepodobieństwem sprawdzić dokładnie plon wieluset hodowanych odmian ziemniaków, musiałem zatem odłożyć zestawienie uzyskanych w roku bieżącym rezultatów aż do czasu, gdy wszystkie odmiany wykopano, poważono i zbadano na zawartość skrobi i dopiero teraz mogę przesłać wiadomość, jak się przedstawiają najważniejsze odmiany:

nazwa odmiany	zbiór z 1 *ha* w *q*	zawartość skrobi w %	Plon skrobi z 1 *ha* w *kg*
Stella	16000	16·4	2624
Maryus	20000	21·4	4280
Lech	22000	19·4	4268
Topaz	24500	21·4	5243
Bończa	18000	22·7	4086
Leliwa	17000	20·9	3553
Piast	18500	25·5	4717

nazwa odmiany	zbiór z 1 *ha* w *q*	zawartość skrobi w %	plon skrobi z 1 *ha* w *kg*
Dołęga	25200	22·1	5569
Korczak	21500	21·4	4600
Taczała	24000	20·5	4920
Karmazyn . . .	23200	21·4	4964
Gracya	25000	22·7	5675
Zawisza	25500	21·4	5457
Kasztelan . . .	25000	22·7	5675
Łada	22000	20·5	4510
Topor	23200	19·4	4500
Nr. 766	21500	21·4	4600
862	24000	20·1	4824
871	22500	19	4275
901	25500	21·4	5457
907	24500	20·1	4924
908	23000	18·4	4232

Przedkładając powyższe zestawienie muszę nadmienić, że przepuszczalny grunt w Nowejwsi więcej ucierpiał od posuchy a mróz, który nawiedził nas 25 września zaszkodził późnym odmianom, przerywając wegetacyą w porze wędrówki skrobi z bylin do bulw.

Henryk Dołkowski.

KORESPONDENCYE.

W kwestyi robotników wiejskich.

Korespondencya w ostatnim numerze Tygodnika Rolniczego zmusiła mię do wzięcia pióra w rękę i odparcia zarzutu, jaki rzucił na lud podkarpacki p. St. Moraczewski. Wedle bowiem mego przekonania, nie lenistwo, ale nieurodzajność gruntu jest przyczyną nędzy rolników podkarpackich.

Każdy to wie, że w powiecie limanowskim i innych ziemia nie daje takich plonów, jak w Królestwie Polskiem albo w Księstwie Poznańskiem. Na skalistym gruncie nie rodzi się pszenica, a nawet żyto rzadko się opłaca, tylko owies i ziemniaki są jedynym plonem górala. Co zaś do tego, że chłop woli za piecem przespać, jak iść do roboty, to śmiało mogę powiedzieć, że tak źle nie jest. Wszak tam chłop za 70 ct. musi od 6-ej rano do 7-ej wieczór młócić zboże, a 1 złr. dostają tylko murarze i kamieniarze. Z grzeczności także chodzą biedniejsi do roboty starszym, ale tylko za życie i za lichy „placek owsiany". Jest także wiele przesady w twierdzeniu, że w każdej gminie, w najbliższem otoczeniu jest w tygodniu przynajmniej 5 jarmarków, na których się chłop upija. Przecież w takiem mieście, jak Myślenice, jest tylko jeden jarmark na dwa tygodnie. Chłop, gdyby się chciał upić, to nie potrzebuje na jarmarki chodzić, bo w każdej wsi jest karczma.

Są po wsiach chłopi, co się im nie chce robić, ale tych prawie nie znać między pracującymi*).

M. Róg.

KRONIKA POSTĘPU
w dziedzinie gospodarstwa wiejskiego.

Próby uprawy łubinu na glebie obfitującej w wapno. Ponieważ łubiny, uprawiane obecnie na zielony pognój, nie udają się na gruntach zamożniejszych w wapno, próbował Farcy, profesor rolnictwa w szkole rolniczej w Brignoles we Francyi uprawiać kilkanaście odmian łubinu na glebie, zawierającej 25 do 30% węglanu wapniowego, w celu przekonania się, czy pewne odmiany nie okażą się mniej czułemi na zawartość wapna w ziemi. Łubiny posiane 15 marca b. r. wzeszły dobrze w 15 dni; wnet po wzejściu zaczęły się pojawiać u wielu odmian, w sposób mniej lub więcej widoczny, przeszkody w rozwoju. U przeważnej liczby odmian liście pożółkły na niektórych roślinach, u kilku zaś, w ciągu krótkiego czasu, cały zasiew poszedł na marne. W celu poratowania wogóle wegetacyi rozsiano wszędzie popiół drzewny, który okazał się wielce skutecznym. Rozwój bowiem odmian, wytrzymalszych na działanie wapna, znacznie się poprawił. Zupełnie się nie udały na owej wapiennej glebie: Łubin małyniebieski *(Lupinus varius)* i Łubin biały nakrapiany *(L. nanus var.)*. Co się tyczy innych odmian, to jeżeli przyjmie się dla oznaczenia największej wytrzymałości liczbę punktów 10, wypada oznaczyć wytrzymałość na wapno: liczbą stosunkową 5 łubinu bastardowego biało-różowego *(L. atrococcineus)*; liczbą 6 dla łupinu zmiennego *(L. mutabilis)*, dla łubinu Cruikshanka bastardowego *(L. Cruikshankii hybridus)* oraz dla żółtego *(L. luteus)*; liczbą 7 u łubinu Cruikshanka zwykłego *(L. Cruikshankii)*, siarkowo-żółtego *(L. sulphureus)* i trójkolorowego wspaniałego *(L. tricolor elegans)*; liczbą 8 dla łubinów karłowego *(L. nanus)* oraz krzewiastego *(L. subramosus)*, wreszcie liczbą 9 u łubinów owłosionego białego i różowego *(L. hirsutus)* i Hartwega *(L. Hartwegii)*. Ostatnie jednak łubiny, które się okazały najwięcej wytrzymałymi na wapno, nie nadają się do uprawy rolniczej, z powodu, że mają strąki bardzo łatwo pękające. Ze wszystkich zatem próbowanych nadawałyby się do uprawy na gruntach obfitujących w wapno odmiany *Lupinus mutabilis* i *L. Cruikshankii*. Jak dotąd, są to jednak rośliny ogrodowe, których nasienie jest zbyt kosztowne. Chcąc je zatem uprawiać, należałoby przedewszystkiem zająć się produkcyą własnego nasienia. (Journal d'agriculture pratique).

Leczenie zarazy pyska i racic zimną wodą. W jednem z gospodarstw bawarskich zastosowano z bardzo dobrym skutkiem do leczenia zarazy pyskowo-racicowej wodną kuracyą wedle metody Kneippa. Wszystkim sztukom tak chorym, jak i zdrowym jeszcze, zlewano po kolei, w odpowiedniem miejscu w oborze oddzielonem, zimną wodą nasamprzód głowę, potem grzbiet, boki i nogi i nacierano mocno szczotkami. Operacyą tą dwie osoby kończyły w ciągu 4 do 5 minut. Zwierzęta owijano następnie zaraz suchymi kocami i odprowadzano na stanowisko obficie podesłane słomą, gdzie prędko obsychały a niektóre nawet mocno się pociły. Aby uchronić bydło przed przeziębieniem, okna i drzwi obory były zawsze zamknięte i tylko raz na dzień w południe stajnię przewietrzano. Krowom, które miały nogi mocno chore, smarowano je często rzadką gliną; gdy glina zaschła, zmywano ją wodą i na nowo smarowano. Do przemywania szpar między racicami używano roztworu lysolu. Leczenie w ten sposób stosowano przez pięć dni z rzędu. Skutek był zawsze dobry, gdyż zaraza miała przebieg bardzo łagodny i szybko mijała. Pęcherze na pysku w krótkim czasie znikały, albo też nie pojawiały się wcale, wskutek czego ochota do jedzenia wracała rychło. Gdy u niektórych krów pojawiły się pęcherze na wymionach, smarowano je raz na dzień tynkturą z kalenduli, która działała bardzo skutecznie. (Oester. Molkerei Zeitung).

Sprawy bieżące.

Stan zwierzęcych chorób zakaźnych w Galicyi. Wedle sprawozdań nadsyłanych ze starostw do Namiestnictwa w czasie od 27 listopada do 3 grudnia b. r. panowały w Galicyi następujące choroby zakaźne u zwierząt: nosacizna w czterech powiatach (4 miejscowości w czem 2 obszary dworskie); wąglik w jednym powiecie (1 obszar gminny); szelestnica w dwóch powiatach (2 obsz. gm.); róża wąglikowa w czterech powiatach (9 obsz. gm.); pomór świń w dwudziestu pięciu powiatach (47 miejsc. w tem 4 obsz. dw.); zaraza

*) W imię bezstronności zamieszczamy list powyższy. Zwrócić jednak musimy uwagę, że autor korespondencyi z Nr. 48 Tyg. roln., wytykając wady, spotykane u naszych włościan, bynajmniej nie twierdził, że wszyscy bez wyjątku zasługują na zarzut lenistwa i niedołęstwa. Znaną jest przecie powszechnie rzeczą, jak dalece polski robotnik, szukający pracy za granicą jest ceniony dla swej pracowitości. Ale nie podlega też wątpliwości, że niepomyślne stosunki wśród włościan w wielu okolicach naszego kraju pochodzą w znacznej mierze z własnej ich winy i że częste jarmarki i targi wywierają wpływ bardzo szkodliwy. A skoro się uzna, że wszystko dzieje się tak, jak należy i wszystko złoży na karb nieżyzności gleby, to wszelka poprawa i postęp tem trudniejszym się staje. Lepiej więc surowiej się sądzić i błędy wytykać, aniżeli w optymistycznem usposobieniu na złe zamykać oczy. *Red.*

pyskowo-racicowa w jedenastu powiatach (30 miejsc. z czego 2 obsz. dw.); parchy w jednym powiecie (1 obsz. gm.). Pomór nierogacizny najwięcej się szerzył w powiecie bóbreckim (7 obsz. gminnych) i skałackim (6 obsz. gm.), zaś zaraza pyska i racic — w powiecie stryjskim (12 obsz. gminnych).

Wystawa jęczmienia w Krakowie. Na wystawę jęczmienia browarnego urządzoną przez Komitet Towarzystwa rolniczego krakowskiego nadesłało 27 wystawców 33 próby jęczmienia. Ogólna ilość zadeklarowana do sprzedaży wynosiła około 40 wagonów. Grono sędziów złożone z pp. Stefana Konopki, Zygmunta Marsa i Michała Rossknechta przyznało następujące nagrody:

A. Medal srebrny wielki za jęczmień Chevalier zarządowi dóbr w Okocimiu.

B. Medale srebrne małe pp. Czesławowi Czechowskiemu z Brzezna, Zdzisławowi hr. Tarnowskiemu z Góry Ropczyckiej, Bolesławowi Zakrzeńskiemu ze Ściborowic (Król. Pol.), Strzeleckiemu z Kobylan, Janowi Skirlińskiemu z Kryspinowa.

C. Medale brązowe pp. Zdzisławowi Brzezińskiemu z Osieczan, Januszowi Ks. Tyszkiewiczowi z Weryni, Karolowi Czeczowi z Płaszowa, Stanisławowi Larysz Niedzielskiemu ze Sledziejowic, Hermanowi bar. Czeczowi z Kóz.

D. Listy pochwalne pp: Karolowi Berke z Krowodrzy, Stanisławowi Mieszkowskiemu z Pstrągowy, Józefowi Hallerowi z Jurczyć, Adamowi Jordanowi z Więckowic, Zarządowi dóbr Czudec, Siemiginowskiemu z Torskiego, Stefanowi Wydżdze z Raciborowic (Król. pol.), Józefowi Cieślewiczowi z Wadowa, Administracyi dóbr Łuczanowice i Teofilowi Ostaszewskiemu z Uliny Wielkiej (Król. pol.).

Produkcya ziemiopłodów w Galicyi zachodniej. Przeciętne plony najważniejszych roślin uprawnych w centn. metr. z 1 *ha* wypadły w ostatnich pięciu latach wedle dat statystycznych zbieranych przez p. Lippomana, jak następuje:

	1894	1895	1896	1897	1898
Pszenica	10·5	9·3	9·8	6·4	10·7
Żyto	9·2	7·4	9·3	4·8	9·9
Jęczmień	10·4	9·8	8·2	5·9	9·0
Owies	9·1	10·2	7·9	5·5	8·6
Proso	5·4	6·8	9·9	9·1	8·7
Groch	8·4	8·2	9·1	10·9	11·8
Bobik	12·9	12·8	11·3	14·7	15·0
Hreczka	1·7	2·8	3·5	6·0	8·9
Rzepak	12·5	11·5	10·2	7·2	13·3
Len (przędza)	3·3	3·2	3·3	3·0	3·8
Konopie (włókno)	3·8	4·6	4·2	3·4	4·6
Kartofle	104·0	89·0	90·0	77·0	149·0
Kapusta	114·0	78·0	108·0	104·0	100·0
Buraki cukrowe	222·0	180·0	313·0	156·0	187·0
Buraki pastewne	145·0	266·0	204·0	272·0	319·0
Koniczyna-siano (dwukośna)	31·0	38·0	36.0	48·0	46·2
Koniczyna-nasienie	1·4	1·6	1·2	1·5	1·3
Siano z mieszanek	33·0	32·0	33·0	45·0	41·9
Siano i potraw z łąk	34·0	29·0	30·0	38·0	33·8
Chmiel	2·0	3·4	3·0	5·4	2·3

Z zestawienia powyższego okazuje się, że mimo urodzajnego roku bieżącego plony przeciętne przedstawiają się dosyć skromnie i są często znacznie niższe, od uzyskanych rzeczywiście na obszarach dworskich, szczególnie w gospodarstwach nakładowych przy użyciu nawozów handlowych. Przyczyną tego jest okoliczność, że cyfry powyższe obliczono z ogólnych zbiorów, a zatem z uwzględnieniem gruntów włościańskich, które obejmują w Galicyi zachodniej $^3/_4$ całej przestrzeni uprawnej, a plon dają zwykle o parę centn. metr. na hektarze niższy aniżeli w gospodarstwach dworskich i wskutek tego obniżają znacznie cyfrę przeciętnych plonów ogólnych.

Co do płodów pojedynczych, to w oziminie, roślinach strączkowych, rzepaku, oraz w kartoflach i burakach pastewnych plony ich są w roku bieżącym wyższe aniżeli w czterech latach poprzednich; w jęczmieniu i owsie przewyższają tylko plony dwóch lat poprzednich, natomiast w koniczynie, sianie i słomie mamy zbiór nieco mniejszy, aniżeli w roku poprzednim. Chmiel dał w roku bieżącym zbiór znacznie mniejszy i gorszy, aniżeli w trzech latach poprzednich.

Owies sztuczny. Wedle opisu patentowego do produkcyi owsa sztucznego mają służyć odpadki ziarn strączkowych, zbożowych, mączne, łuski ryżowe, mąka żytnia, otręby żytnie, pośledni owies mielony itp. Po najdokładniejszem rozmieleniu każdego materyału z osobna, przesiewa się je i w stanie suchym miesza. Mieszaninę zwilża się wodą i zagniata na gęste ciasto, któremu na specyalnej maszynie nadaje się kształt ziarn łuskanego owsa. Maszyna ta składa się z dwóch walców z wydrążeniami na powierzchni, w których ciasto nabiera właściwego kształtu. Po uformowaniu ów sztuczny owies suszy się w suszarni na siatkach, przyczem na każdem ziarnie tworzy się ciemniejsza skórka, jak na pieczywie, i ostatecznie na sitach się odsiewa. Wynalazcą sztucznego owsa jest Horsky z Pragi. Ponieważ ten sztuczny fabrykat pojawił się już i w Austryi, poddano go na stacyi chemicznej w Wiedniu szczegółowemu badaniu. Okazało się, że znajdują się w niem przeważnie trudno strawne składniki. Tak np., gdy w owsie naturalnym z ogólnej ilości ciał białkowych tłuszczów i węglowodanów jest strawnych około 80%, a w owsie łuskanym około 90%, w owsie sztucznym z ogólnej zawartości ciał białkowych jest tylko 30% strawnych, a z tłuszczów i węglowodanów około 40%. Wartość pieniężna owsa sztucznego, wysoko licząc, dochodzi zaledwie $^1/_3$ wartości owsa. Jeżeli więc wogóle nadawałby się ten produkt do żywienia koni, nie możnaby płacić wyższej ceny, jak za otręby ryżowe, które stanowią jego główną część składową, a wartość odżywczą mają bardzo małą.

Z Towarzystwa rolniczego wiedeńskiego. Na bardzo licznem zebraniu członków I. Sekcyi Towarzystwa rolniczego w Wiedniu uchwalono domagać się od rządu wykluczenia przemysłu górniczego z Rady rolniczej a natomiast objęcia w zakres działalności tej Rady młynarstwa oraz przyznania członkom Rady prawa stawiania wniosków samoistnych. Oprócz tego postanowiła Sekcya, aby delegat Towarzystwa wystąpił na najbliższem posiedzeniu Rady energicznie z żądaniem niezwłocznego zniesienia prawa mielenia nieoclonego zboża (t. z. obrotu mlewem) zakazu handlu terminowego zbożem i mąką *in blanco* oraz zasadniczego zreformowania giełd produktowych.

Sprzedaż zboża i paszy dla wojska we Francyi. Ponieważ formalności nieuniknione przy kupnie ziemiopłodów w drodze ofert licytacyjnych były dla rolników zbyt uciążliwe, zaprowadziło obecnie francuskie ministerstwo wojny, w porozumieniu z ministerstwem rolnictwa, na próbę bezpośrednie zakupy paszy i ziarna dla wojska podczas targów w trzech miejscowościach, mianowicie w Tarbes, Epinal i Rennes. W tym celu obecną jest na targach komisya reprezentowana przez oficera intendantury, która przyjmuje próbki, ocenia je i nabywa towar, jeżeli okaże się rzetelnym i odpowiednim dla wojska, w ilości zoofiarowanej lub stosownie do potrzeby mniejszej. W Epinal najmniejsza ilość, jaką wojsko zakupuje wynosi 10 *q* pszenicy lub owsa, a 20 *q* siana lub słomy. Jeżeli wartość dostawy nie przekracza 500 fr., producent otrzymuje swą należność zaraz; w przeciwnym zaś razie dostaje bon skarbowy. Ten sposób zakupna ziemiopłodów dla wojska jest dla rolników bardzo korzystny i niezawodnie będzie przez nich przyjęty z uznaniem. Jeżeli próba w ciągu roku wyda dobre rezultaty, zarząd armii zamierza zastosować go ogólnie.

Sprzedaż mleka mrożonego w Danii. Oziębianie mleka celem przewozu, przez częściowe zamrażanie wedle metody Casse'a bardzo się już w Danii rozpowszechniło. W Kopenhadze sprzedaje się codziennie do 18 000 litrów mrożonego mleka, a przedsiębiorstwo często nie jest w stanie zaspokoić zapotrzebowania. Mleko zamrażane znajduje chętnych nabywców, ponieważ dobry smak i zapach świeżego mleka lepiej się w niem zachowuje. Mleko mrożone sprowadza się do Kopenhagi z odległych miejscowości, gdzie można świeże mleko nabywać po niższej cenie, tak, że koszt oziębiania sowicie się opłaca. Obecnie inż. Helmowi udało się wynaleść przyrządy do zamrażania mleka, które można tanim kosztem zastosować w każdej mleczarni większej, posiadającej maszynę parową.

Ograniczenia w przewozie zwierząt.

Ministerstwo spraw wewnętrznych w Wiedniu zakazało z powodu zarazy płucnej sprowadzania bydła rogatego do Austryi z okręgów rządowych: Marienwerder, Poznań, Magdeburg, Berlin w królestwie pruskiem, Schwaben w królestwie bawarskiem oraz Lipsk w królestwie saskiem.

Zakazy zniesione.

Namiestnictwo we Lwowie znosząc, ze względu na pomyślny stan zarazy pyskowo-racicowej w powiatach stryjskim i turczańskim, swe rozporządzenie z dn. 15 października b. r. zezwoliło na wolny obrót zwierzętami racicowemi w okręgu zarazy ustanowionym powyższem rozporządzeniem.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Zboża.

W ubiegłym tygodniu tendencya na rynkach światowych była wogóle słabsza, bez wyraźniejszego jednak powodu. Stan taki o tym czasie zwykle corocznie się objawia, nie jest więc wcale niepokojącym. Dowozy pszenicy w Stanach Zjednoczonych przez producentów znacznie się w ostatnim tygodniu zmniejszyły. Dostawa dosięgła 1025000 kwarterów, podczas gdy wynosiła w tygodniu ubiegłym 1307500 kw; w tym samym tygodniu roku zeszłego dowieziono jednak pszenicy tylko 798750 kw. Wywóz pomimo zmniejszonej dostawy był nadal mocno ożywiony. O ile się zdaje, Ameryka północna pragnie dostarczyć Europie jak najwięcej ziarna, zanim na rynkach pojawią się inni współzawodnicy, a w szczególności Argentyna. Na targach austryackich ospałe usposobienie zagranicy nie mogło pozostać bez wpływu i ruch był wogóle bardzo słaby. Wprawdzie konsumenci mają znaczne zapotrzebowanie, zajęli jednak stanowisko wyczekujące, licząc na obfite dowozy drogą wodną, którym sprzyja łagodny przebieg pogody. Nadzieje te jednak wobec płytkiego stanu wody mogą się okazać zawodnemi. Ze strony producentów zaofiarowanie jest bardzo umiarkowane, więc ceny mogły się utrzymać prawie na poprzedniej wysokości. W Peszcie w ostatnich dniach popyt silniej się objawiał niż podaż i cena pszenicy o 5 ct. się podniosła. W kraju stan handlu zbożem niewiele się zmienił. Żyto stoi mocniej niż pszenica, której podaż się w ostatnich czasach nieco powiększyła.

	Data grudnia	Pszenica	Żyto	Jęczmień	Owies
Kraków	6	8·80— 9.60	8.15—8.80	6.70—7.10	6.15—6.65
Lwów	6	9.10— 9.30	7.50—8.00	6.50—7.50	6.60—6 80
Tarnopol . . .	3	8.90— 9.00	7.60—7.70	6.20—6.30	6.15—6.25
Podwołoczyska	1	8.60— 9.70	7.45—7.80	6.40—7.90	6.00—7.20
Wiedeń	8	10.00—11.25	8.25—8.85	6.80—9.25	6.10—7.00
Peszt	8	10 05—10.80	8.40—8.55	0.00—0.00	5.75—6.10
Praga	6	10.50—11.00	8.50—8.90	8.25—9.15	6.30—6.60
Ceny w złr. za 100 *kg*.					
Berlin	5	15.30—17.60	14.00—15.80	—	13.60—15.85
Wrocław . . .	5	15 30—16.90	13.90—14.90	13.60—15.60	12.00—12.70
Poznań	5	15.80—16.80	13.40—14.10	13.80—14 80	12.90—13.40
Ceny w markach za 100 *kg*					
Warszawa . .	6	5.80—6.55	4.70—5.00	3.80—4.65	2.75—3.50
Ceny w rs. za korzec.					

CENY SWIATOWE

w markach za 1000 *kg* łącznie z przewozem, cłem i kosztami wedle telegraficznych wiadomości centralnego biura notowań pruskich Izb rolniczych:

Pszenica:	dnia $^1/_{12}$	dnia $^5/_{12}$
Z Amsterdamu do Kolonii	172.50	167.25
„ Chicago do Berlina	169.00	168.75
„ Liverpoolu do Berlina	182.52	183.10
„ Nowego Jorku do Berlina	177.50	178 60
„ Odessy do Berlina	173 00	174.75
„ Rygi „ „	183.75	178.35
w Peszcie	—	—
Żyto:		
Z Amsterdamu do Kolonii	157 25	156.25
„ Odessy do Berlina	157.00	157.00
„ Rygi „ „	157.00	155.75
„ Nowego Yorku do Berlina	158.75	158.50

Jęczmień pastewny. Wiedeń, 6-go grudnia 5.50—6.10 złr.; Lwów, 6-go grudnia 5.75—6.10 złr., Tarnopol, 3-go grudnia 5.40—5.60 złr. **Jęczmień na krupy.** Kraków, 6 grudnia 0.00—6.50 złr.

Kukurydza. Kraków, 6 grudnia 5.70—0.00 złr.; Wiedeń. 8 grudnia stara 5 90—6.00 złr., nowa 4.80—4 85 złr., cinquantino 6.00—6.25 złr. Lwów, 6 grudnia 5.20—5.50 złr.; Tarnopol, 3 grudnia stara 5.30—5.40 złr., nowa 0.00—0.00 złr., Peszt, 8 grudnia 5.45—5.55 złr.; Podwołoczyska, 1-go grudnia żółta 4.95—5.00 złr., czerwona i cinquantino 0.00 złr. za 100 *kg*.

Hreczka. Kraków, 6 grndnia 9.00—10.50 złr.; Lwów, 6 grudnia 0.00—0.00 złr.; Tarnopol, 3 grndnia 6.80—6.90 złr. za 100 *kg*.

Strączkowe, przemysłowe i okopowe.

Groch. Kraków, 6-go grudnia 7.50—10.50 złr.; Wiedeń, 8 grudnia galic. 9.00—12.50 złr.; Lwów, 6 grudnia 6 75—9 00 złr.; Tarnopol, 3-go grudnia 6 80—9 10 złr. **Bobik.** Lwów, 6-go grudnia 0.00—0.00 złr.; Tarnopol, 22 października 0.00—0.00 złr. **Wyka.** Kraków, 2 listopada 6.00—6.80 złr.; Lwów, 22 listopada 0.00—0.00 złr. Tarnopol, 22 października 0.00—0.00 złr.

Fasola. Kraków, 6-go grudnia 8.00—12.00 złr.; Tarnopol, 3-go grudnia biała 8.50—8.80 złr.; Wiedeń, 6-go grudnia drobna 7.75—8.00 złr.; średnia 7.00—7.50 złr.; okrągła 8.25—8.75 złr; długa i płaska 8 75—9.00 złr., pstra 6.00—6.25 złr.

Rzepak. Wiedeń, 8-go grudnia nowy 12.50—13.00 złr. loco stacya Wiedeń; na grudzień-styczeń 12.50—13.00 złr.; Praga, 6-go grudnia 13.40—13.60 złr.; Peszt, 6-go grudnia 11.00—12.25 złr., na grudzień 12.90—13.00 złr.; Kraków, 25 października 11.25—11.75 złr.; Tarnopol, 29 października 10.60—10.80 złr; Lwów, 6-go grudnia 11.00—11.25 złr.; Podwołoczyska, 28 października 10.60 złr. za 100 *kg*.

Lnianka. Tarnopol, 26 listopada 7.00—7.10 złr.; Wiedeń, 8 grudnia 10.00—10.50 złr. za 100 *kg*.

Chmiel. Lwów, 6 grudnia nowy 65—100 złr. za 56 *kg*.; Wiedeń 8-go grudnia zatecki 115—135, czerwony z Auscha 100—120 złr.; zielony z Dauba 80—92 złr., galicyjski 100—115 złr.; Zatec, 6 grudnia miejski 125—128 złr.; okoliczny 115—125 złr.; Norymberga, 6-go grudnia nowy 90—195 marek za 50 *kg*. Usposobienie mocne.

Kartofle. Kraków. 6-go grudnia 1.20—1.60 złr. za hektolitr; Wiedeń, 6 grudnia okrągłe żółte 3.00—3.50 złr. za 100 *kg*.

Nasiona.

Koniczyna czerwona. Kraków, 00 października 00—00 złr., Lwów, 6-go grudnia 48—55 złr., Tarnopol, 3-go grudnia 43—50 złr. Podwołoczyska, 1-go grudnia 50—56 złr. Wiedeń, 6-go grudnia najlepsza bez kanianki 58—60 złr.; austr. prow. 54—58 złr.; węgierska 54—58 złr. Peszt, 6-go grudnia prima $51^1/_2$—54 złr., średnia 47—50 złr.; Wrocław, 6 grudnia wysoka prima 104—112, prima 94—102, średnia 70—90 marek za 100 *kg*.

Koniczyna biała. Wiedeń, 6-go grudnia 54—56 złr.; Peszt, 6-go grudnia 38—39 złr.; Lwów, 6-go grudnia 38—46 złr.; Tarnopol, 3-go grudnia 40—42 złr.; Wrocław, 6 grudnia wysoka prima 104—116, prima 84—100, średnia 60—80 marek za 100 *kg*.

Koniczyna szwedzka. Wiedeń, 6-go grudnia 40—60 złr. **Lucerna.** Wiedeń 6-go grudnia włoska bez kan. 62—64 złr., francuska bez kan. 70—72 złr. **Tymotka.** Lwów, 6-go grudnia 17 20 złr. Tarnopol, 3-go grudnia 15·00—15·20 złr. Kraków, 22 listopada 00—00 złr. Wrocław, 6-go grudnia 28—32 marek, wszystko za 100 *kg*.

Buraki pastewne. Wiedeń, 6-go grudnia, oberndorfskie żółte 26—28 złr., flaszowate 26—28 złr. za 100 *kg*.

Produkty zwierzęce.

Woły. Wiedeń, 5-go grudnia węgierskie prima 35—38 złr., secunda 30—34, tertia 26—29 złr., wyborowe 00—00 złr.; galicyjskie prima 35—36 złr., secunda 30—34 złr., tertia 27—29 złr. wyborowe 00 złr. za 100 *kg* żywej wagi.

Nierogacizna. Wiedeń, 6-go grudnia prima 45—46 złr., średnie i stare 43—42 złr., lekkie 39—42 złr. a młode 38—46 złr. Peszt, 8-go grudnia młode ciężkie $48^1/_2$—$49^1/_2$ złr.; średnie 49—50 złr., lekkie 50—$50^1/_2$ złr. za 100 *kg*.

Masło. Wiedeń, 6-go grudnia najlepsze deserowe 1.20—1.30 złr., wiejskie 1.10—1.20 złr.; zwykłe targowe 1.00—1.10 złr. Kraków, 6 grudnia targowe 1.00—1.20 złr.; za 1 *kg*. Hamburg, 5-go grudnia stołowe I klasy 210—230 II kl. 210—220, galicyjskie 160—168 marek za 100 *kg*. Berlin, 5-go grudnia dworskie i spółkowe prima 214, secunda 204, tertia 194 marek za 100 *kg*. Z powodu większego popytu na rynku hamburskim i berlińskim usposobienie spokojne.

Jaja. Wiedeń, 6-go grudnia prima 28—29, secunda 30—31, konserwowane w wapnie 36—39 sztuk za 1 złr., usposobienie spokojne; Kraków, 6-go grudnia 1.40—2.00 za kopę.

Spirytus.

Wiedeń, 8 grudnia: okowita (75% lub wyżej) nieopodat. kontyngentowany 18.10—18.20 złr.; spirytus rektyfikowany (90% i wyżej) opod. kontyngentowany 54.75—55.00 złr.; w drobiazgowej sprzedaży ceny o 50 ct. do 1 złr. wyższe; Praga 6-go grudnia okowita kontyngent. 17.50 złr., spirytus rafinowany 53.50 złr.; Lwów, 6-go grudnia loco st. kol. gotowy 16.00—16.40, terminowy 14.00—14.50; Tarnopol, 3-go grudnia gotowy 16.00—16.30 złr., na zimowe miesiące 13.25—13.50 złr.

Odpowiedzialny redaktor i wydawca Dr. Stefan Jentys.

OD ADMINISTRACYI.

Wobec zbliżającego się końca roku i potrzeby zamknięcia rachunków zwracamy się do prenumeratorów zalegających jeszcze z wniesieniem przedpłaty na Tygodnik rolniczy o rychłe wyrównanie zaległości.

Nakładem Komitetu c. k. Towarzystwa Rolniczego krakowskiego. — W Drukarni Uniwersytetu Jagiellońskiego, pod zarządem Józefa Filipowskiego.